



I VINI DE IL PIAVE

Pinot Nero: un vitigno internazionale di casa

L'eleganza è una delle caratteristiche fondamentali di questo vitigno, come la sua versatilità di lavorazione. Nella zona che circonda il Piave sono decenni che si coltiva, ma è con l'ultimo vino arrivato che sembra stia tornando in auge

Il pinot nero è un'uva che noi del mestiere chiamiamo internazionale, poiché la si ritrova coltivata in tutti i paesi in cui la viticoltura è presente.

Nata in Borgogna, in cui tutt'oggi trova una dimensione d'eccellenza, ha iniziato a diffondersi in Italia già dall'800. È una pianta ostica da crescere, richiede un clima molto particolare per dare i suoi frutti: umido, ventilato, con buoni sbalzi termici, non troppo caldo, che ne favorisca una lenta e sana maturazione.

Enologi e viticoltori prendono questo vitigno come una sfida, poiché nel momento in cui trova un clima, un suolo ed un'esposizione ideali, è in grado di regalare dei vini dall'incredibile eleganza. Suadenti nel colore, carezzanti nel bouquet e raffinati al palato. Siano essi vinificati in rosso o in bianco. Già, perché il pinot nero può dare sia vini rossi, sia rosati, sia bianchi. Molti tra quelli più conosciuti e quotati al mondo sono prodotti con quest'uva. Ed è nel Piave che ha trovato uno dei suoi territori

d'elezione.

È infatti uno di quei vitigni che sono coltivati da talmente tanto tempo che, per quanto si debbano chiamare internazionali, sono considerati di famiglia. Una sorta di "internazionale autoctono", coltivato sia in pianura sia in collina.

Accanto al letto del fiume solitamente è impiegato per produrre dei grandi vini rossi, dal colore rubino trasparente, che rilasciano note fruttate arricchite da quelle dell'evoluzione; spesso è infatti destinato ad affinamenti in legno, che ne esaltano maggiormen-

te il pregio. La Doc Piave lo annovera tra le varietà prodotte, consentendogli un riconoscimento dovuto.

Più distante dal fiume, in collina, è spesso coltivato per creare delle bollicine degne di nota. Il pinot nero è infatti in grado di supportare delle

lunghe rifermentazioni, che ne smussano il carattere di uva nera, per esaltarne la pungenza e cremosità che solo i vini fatti con quest'uva sono in grado di portare in un armonioso insieme ai nostri sensi.

Nell'ultimo periodo è tornato in voga,

poiché uva prescelta

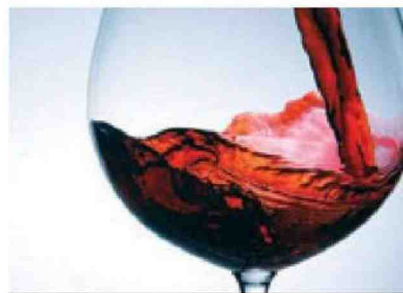
nella produzione del Prosecco rosé, novità enologica dell'anno. Ha infatti suscitato molto scalpore e qualche polemica la scelta di introdurre un vitigno non propriamente nato nella zona d'origine del Prosecco per creare questa nuova cuvée.

A quanto pare, però, i risultati sembrano essere molto apprezzati, poiché è un'uva che riesce ad esaltare le caratteristiche della glera, senza sovrapporsi a questa, ma, anzi, arricchendola in eleganza.

Resta solo che riempirsi un calice, o anche diversi, scegliendo il colore che più ci affascina per apprezzare le

caratteristiche di questo vitigno che fa parte della storia enologica del Piave.

Claudia Calvani





► 1 giugno 2021

